

## Kartoffelbladen mit Pilzen



*Kartoffelwerkstatt*

## Zutaten für die Kartoffelfladen mit Pilzen

*ergibt 2 Kartoffelpfannkuchen*

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Mehl
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Sonnenblumenöl zum Ausbacken
- Salz & Pfeffer

### Weitere Zutaten

- Pilze, geputzt
- Salat, gewaschen und geschnitten
- Olivenöl
- weißer Balsamicoessig
- 1/2 TL Dijonsenf
- Knoblauch
- 1 Schalotte
- Thymian, frisch oder getrocknet
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und im kochenden Salzwasser garkochen. Wenn Sie weich sind das Wasser abschütten und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen.

Wenn die Kartoffeln abgekühlt sind, durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss hinzugeben und alles durchkneten, bis sich das Mehl mit der Kartoffelmasse verbunden hat.

Den Teig in Stücke einteilen und in der Hand vorformen. Dann in eine heiße Pfanne mit Sonnenblumenöl zum Ausbacken geben und mit einem Backformenroller noch etwas ausbreiten. Mit einem Tortenretter oder Teller den Fladen drehen und auch von der zweiten Seite goldbraun backen.

Für die Füllung die geputzten Pilze gegebenenfalls klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas klein geschnittenem Knoblauch und einer klein geschnittenen Schalotte anschwitzen und anrösten. Mit Thymian, Salz & Pfeffer würzen.

Die kleingeschnittenen Salat waschen und in eine Schüssel geben. Eine Vinaigrette aus Balsamicoessig, Olivenöl, Dijonsenf, ein Spritzer Honig, Salz & Pfeffer herstellen. Geht sehr gut, wenn man alle Zutaten in einen Shaker/Glas gibt und gut schüttelt. Den Salat damit marinieren und auf einen Kartoffelfladen geben, die Pilze oben drüberstreuen.